6 resep-resep istimewa PUSAKA margarine

PROCTER & GAMBLE — INDONESIA

AJAM PANGGANG KETJAP

Bahan²nja :

- 1 ajam gemuk.
- 1 ons brambang.
- 1 sendok teh meritja.
- 1 sendok teh garam.
- 1 sendok makan ketjap.
- 1 sendok makan Margarine **PUSAKA**.
- 1 sendok pala dan sedikit tjuka.

Membuatnja :

Ajam setelah dibersihkan, dimasukkan oven sampai lembek. Brambang, meritja, garam dan pala, setelah digiling halus, ditjampur dengan ketjap dan tjuka. Bumbu ini dan Margarine **PUSAKA** lalu disapu atas ajam tadi. Lalu ajam ini dimasukkan oven lagi sampai matang betul.

GEROOSTERDE KIP IN KETJAP

Ingredienten :

- 1 vette kip.
- 1 ons uien.
- 1 theelepel peper.
- 1 theelepel zout.
- 1 eetlepel ketjap.
- 1 eetlepel **PUSAKA** margarine.
- wat notenmuskaat en een beetje azijn.

Bereiding :

Na de kip goed schoon gemaakt te hebben, roostert men deze in de oven tot zij lichtbruin is. Men maakt het vlees mals door er met een vork in te prikken. Hierop maakt men de uien, de peper, het zout en de notenmuskaat fijn. Voegt vervolgens ketjap, azijn en **PUSAKA** margarine bij en wentelt de kip in deze saus. Tenslotte roostert men de kip in de oven goed gaar.

CARAMELS

Bahan²nja :

- 2 tjangkir teh gula.
- 1 teh margarine PUSAKA.
- 1 blik susu kental.
- ½ tjangkir ekstrak kopi.

Membuatnja :

Semua bahan dimasukkan sebuah pan dan ditaruhkan atas api; sambil mengaduk dimasak sehingga mendjadi tjampuran jang kental. Dituangkan pada suatu piring jang telah dileleti margarine PUSAKA dan djika telah setengah dingin dipotong menurut belah ketupat jang ketjil. Setelah dingin, maka belah² ketupat ini dibungkus dalam kertas minjak dengan rapi.

CARAMELS

Ingrediënten :

- 2 theekopjes suiker.
- 1 theekopje PUSAKA margarine.
- 1 blikje gecondenseerde melk.
- ½ kopje koffie-extract.

Bereiding :

Alle ingrediënten tezamen in een pan op het vuur zetten en al roerend tot een dikke massa inkoken. Op een reeds tevoren met PUSAKA margarine besmeerd bord uitgieten en half koud in ruitjes snijden. Deze ruitjes, na afgekoeld te zijn, netjes verpakken in boterhampapier.

ORAK – ARIK

Bahan²nja :

- ½ kilo kubis.
- 1 ons brambang.
- 1 sendok makan margarine PUSAKA.
- ½ teh garam.
- ½ teh meritja.
- 3 butir telur ajam.

Membuatnja :

Kubis dan brambang dipotong halus. Brambang itu digoreng dalam margarine PUSAKA sampai setengah masak, lalu ditjampur dengan kubis, meritja, garam dan pala. Setelah dikotjok, telur itu ditjampurkannja sampai semua ini masak.

ORAK – ARIK

Ingrediënten :

- ½ kg. kool.
- 1 ons uien.
- 1 volle eetlepel PUSAKA margarine.
- 3 eieren.
- ½ afgestreken theelepel peper.
- ½ afgestreken theelepel zout.
- een klein beetje notenmuskaat.

Bereiding :

De kool en de uien fijn hakken. Wat PUSAKA margarine in een pan doen smelten en de uitjes half gaar fruiten. Vervolgens voegt men er de fijn-gehakte kool en de andere ingrediënten bij. Men braadt dit tot het gaar is. Daarna klutst men de eieren, die men vervolgens al klutsende bij de kool voegt tot alles goed vermengd en gaar is.

TAART KELAPA

Bahan² :

- 10 sendok makan degan (kelapa muda).
- 4 sendok makan tepung.
- 8 sendok makan gula.
- 1 sendok makan margarine PUSAKA.
- 2 tjangkir santen.
- 4 butir telur.
- vanille dan garam.

Membuatnja :

Telur dan gula, setelah dikotjok, ditjampurkan dengan degan, tepung dan santen. Margarine PUSAKA jang dilelehkan dahulu, vanille dan garam diaduk dengan adonan tadi sampai djadi satu. Lalu dimasak (bakken) dalam pinggan jang tahan api (vuurvaste schotel), jang digosok dengan Margarine PUSAKA dahulu.

KLAPPERTAART

Ingrediënten :

- 10 eetlepels degan (jonge klapper.)
- 4 lepels meel.
- 8 lepels suiker.
- 1 lepel PUSAKA margarine.
- 2 kopjes santen.
- 4 eieren.
- wat zout en vanille.

Bereiding :

De eieren en de suiker worden goed geklutst en vervolgens voegt men er de degan en het meel bij. Men smelt de PUSAKA margarine en roert deze met vanille en zout door het mengsel. Nadat al deze ingrediënten goed gemengd zijn, giet men ze over in een vuurvaste schotel en bakt men de klappertaart.

KUE LUMPUR

Bahan² :

- 2 tjangkir tepung.
- 2 tjangkir santen-gula.
- 6 butir telur ajam.
- 2 sendok makan margarine PUSAKA.
- sedikit garam.

Membuatnja :

Kuning telur dikotjok dengan gula dan margarine PUSAKA, lalu ditjampurkan tepung dan santen dan sesudahnja dengan putih telur, jang dikotjok dahulu sampai berbuih. Lalu adonan ini dibakar (bakken) ditjetakan lumpur jang disapu dengan margarine PUSAKA.

LOEMPOER KOEK

Ingrediënten :

- 2 kopjes meel.
- 2 santen.
- 2 suiker.
- 6 eieren.
- 2 eetlepels PUSAKA margarine.
- wat zout.

Bereiding :

Om te beginnen met suiker en PUSAKA margarine klutsen. Daarna al klutsende er het meel en de suiker bijvoegen en vervolgens het stijfgeslagen eiwit. Tenslotte bakt men dit mengsel in reeds tevoren met PUSAKA margarine ingesmeerde loempoer vormen.

MOCHA-CREME

tjukup untuk menghijasi sebuah taart dengan garis tengah 30 cm.

Bahan² :

- 2 ons gula.
- ¾ tjangkir ekstrak kopi.
- 1 kuning telur.
- 3 ons Margarine PUSAKA (6 sendok makan).

Membuatnja :

Gula dan kopi dimasak pada api jang sedang, sampai gula meleleh semuanja. Kotjokan kuning telur ditambahkan pada tjampuran itu sambil semuanja diaduk terus menerus. Djagalah djangan sampai kuning telurnja petjah (sebelum telur ditambahkan pada larutan gula dalam pan, tambahkanlah sedikit gula padanja). Kotjoklah sehingga kuning keemasan dan sehingga tjampuran itu mendjadi kental dan “ondoorzichtig”. Djika telah dingin sama sekali, ditjampurkan pada Margarine PUSAKA jang sebelum itu telah diaduk hingga lunak seperti salep.

MOCHA-CREME

voldoende om 1 taart met diam. van 30 cm. te garneren.

Ingrediënten :

- 2 ons suiker.
- ¾ kopje sterke koffie-extract.
- 1 eierdooier.
- 3 ons PUSAKA margarine (6 volle eetlepels).

Bereiding :

De suiker met de koffie-extract op een zacht vuurtje laten smelten tot de suiker helemaal is opgelost. Een geklopte eierdooier aan deze massa toevoegen onder voortdurend roeren. Oppassen dat het ei niet schift (eerst een lepel van de suikeroplossing bij de eierdooier voegen alvorens in de pan te mengen). Goed koel kloppen tot dikke ondoorzichtige massa. Indien volkomen koud, door de PUSAKA margarine kloppen, die eerst tot zalfachtige massa is uitgeroerd.

Njonja jang terhormat,

Dengan segala senang hati kami mempersembahkan buku ini dan sungguh-sungguh kami harapkan, mudah-mudahan Njonja akan bersenang membuat salah satu resep jang telah ditjoba oleh ahli-ahli.

Margarine Pusaka terbuat dari bahan tumbuh-tumbuhan jang murni adalah tepat untuk pembuatan kue-kue dan pemasakan, dan sangat lezat sebagai pemulasan.

Margarine ini lebih banjak mengandung vitamin-vitamin jang menambah kekuatan dan mempunjai rasa jang telah dipilih oleh para ahli sebagai rasa jang paling tjotjok untuk tjita rasa Indonesia. Lagi pula, margarine jang rasanja mengagumkan ini istimewa dibuat untuk daerah hawa panas dan dipak dalam kaleng-kaleng jang rapat akan hawa.

Sekali dibuka, margarine ini tahan sangat lama dan tidak memerlukan sesuatu pendinginan.

Karena itu belilah sekarang sebuah kaleng margarine Pusaka dan ikutlah beribu-ribu kaum ibu jang meningkatkan deradjat kesehatannja dengan memakai margarine Pusaka.

Milik Njonja untuk pemasakan lebih sedap.

PROCTER & GAMBLE — INDONESIA